



電子レンジで本格的な「麺」!



セブン&アイ HLDGS.

株式会社 セブン-イレブン・ジャパン

2017年9月14日

## 『新・熟成麺』とスープが一体となり専門店の美味しさを実現 セブン-イレブンの「ラーメン」を刷新!

9月26日(火)より全国のセブン-イレブンで順次発売

株式会社セブン-イレブン・ジャパン(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:古屋 一樹)は、9月26日(火)より順次、スープや麺、具材を大幅に刷新した電子レンジ調理対応の「ラーメン」シリーズを、全国のセブン-イレブン店舗(2017年8月末現在19,851店)にて発売いたします。

温かい食品の需要が高まる季節に合わせて、本年は、より本格的な専門店の味を再現すべく各商品の麺、スープ、具材を大幅に見直しました。

今回のリニューアルの最大のポイントは、進化した「中華麺」です。工場内の専用熟成庫において、徹底した温度管理のもとで「二段階熟成」を行うことで、のど越しがよく、コシのある、ラーメン専門店で見られるような本格的な「新・熟成麺」を実現しました。

また、電子レンジ調理対応したスープに新しい技術を採用することで、麺への余分な水分移行を防ぐことができ、より麺とスープの一体感が感じられる仕立てです。

セブン-イレブンでは今後も、専用工場の優位性を活かし、本格的なメニューの商品化を通じて、「近くて便利」なお店を目指してまいります。

### 商品概要<熟成麺を使用した中華麺シリーズ>

#### 『熟成中華麺 醤油ラーメン』

9月26日(火)発売 369円(税込398円)

- ◆徹底した温度管理を行い、熟成させることで、食感や風味にこだわった「新・熟成麺」を使用。
- ◆鶏と豚のガラ、煮干、サバ節を使用することで、あっさりした味わいの中に旨みのあるスープに仕立て。
- ◆具材には定番のチャーシュー、メンマ、青白髪ねぎともやしを盛り付け。



#### 『熟成ちぢれ麺 濃厚味噌ラーメン』

10月10日(火)発売 445円(税込480円)

- ◆徹底した温度管理を行い、熟成させることで、食感や風味にこだわった「新・熟成麺」を使用。
- ◆釜で焼いた味噌の風味が感じられるスープ。
- ◆具材に使用する野菜を増量し、高温で炒めて盛り付け。

#### 『熟成中華麺 野菜盛りタンメン』

9月26日(火)発売 369円(税込398円)

- ◆徹底した温度管理を行い、熟成させることで、食感や風味にこだわった「新・熟成麺」を使用。
- ◆新たに丸鶏を使用し、旨みが増した塩味のスープ。
- ◆具材は、風味の良い炒め野菜と食感のよい生キャベツ、ボイル野菜を合わせ、1日に必要な野菜の3分の1が摂れる仕立て。



※地区、店舗により品揃えは異なる場合があります。

以上